PACU À MILANESA RECHEADO

INGREDIENTES

1 peixe pacu inteiro, sem cabeça, sem escama e limpo

temperos de sua preferência (eu utilizei sal, limão, pimenta do reino e coentro)

150 g de mussarela

120 g de batata palha

200 g de requeijão ou catupiry

50 g de azeitona picada

100 g de palmito picado

farinha de trigo para empanar

palitos de dentes para "costurar"

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe (por dentro e por fora) com os temperos de sua preferência e deixe

Recheie o peixe com a mussarela, a azeitona e o palmito picado

Empane na farinha de trigo e frite em óleo quente, em fogo médio

Coloque o peixe já frito em uma assadeira, adicione o requeijão ou catupiry por cima e cubra

Leve ao forno baixo por 20 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3316-pacu-a-milanesa-recheado.html